

## Gasztronómiai értékeinkért – ismét helyi ízek a porondon



2017. február 26. 08:42

közélet

szerző: **Pernyés Edit**

Ajánlom

Az ismerőseid közül te lehetsz az első, aki ezt ajánlja.

**Illatok, aromák, látvány: ebben a háromszögben mozgott mindenki február 25-én, szombaton, Orosháza piacterén, amely az immár 11. alkalommal életre hívott Hagyományok-Ízek Versenynek adott otthont. A résztvevők gyártottak, tálaltak és kínáltak, a zsűri ízlelt és értékelt, a szép számú kikapcsolódni vágyó pedig nézelődött, és persze kóstolt.**

A versenyt a felvonultatott kézműves termékek sokasága okán nyugodtan nevezhetnénk gasztronómiai seregszemlének is, hiszen a helyben készített kolbászon túl volt itt méz, csíramálé, sajt, gyümölcsborok vagy éppen mézeskalács. A vásári forgataghoz hasonló tömeg pedig nagy lelkesedéssel kóstolta az általában hagyományos receptúra alapján készített finomságokat.



Mindenki büszkén és szívesen kínálta az otthonról hozott kóstolót (Fotó: Kecskeméti Krisztina)

Érkezésünkkor még javában tartott kolbászkészítés, amelyre 14 csapat nevezett. Stábunk hármát szólaltatott meg közülük és mind megerősítették, hogy az otthonról hozott, szülőktől, nagyszülőktől tanult fortélyokat nem kell és nem is szabad mellőzni.

### De mi a titok?

Azaz a kolbászba kell jó hús, olyan, ami nem tocsog a zsírban, de azért van benne az is, fűszerek, különös tekintettel a pirospaprikára, na meg az a bizonyos titok, amit mindenki féltve őrzött.

– Minden családnak megvan a hagyományos ízvilága, annak megfelelően fűszerezi a kolbászt. Nem kivétel a miénk sem, de nem árulhatjuk el, hogy mitől különleges – mondta mosolyogva Antal László, aki csapatával évek óta részt vesz a versenyen, nem csak a hangulat miatt. – Úgy gondoljuk, hogy fontosak az ilyen típusú rendezvények, hiszen a disznóvágást például lassan már csak tévében látják a fiatalok vagy látvány disznótorok alkalmával. Pedig nem lenne rossz, ha megtanulnák előállítani azt a házi élelmiszert, amit őseink évszázadok során folyamatosan megtettek – fogalmazott.

Írd be a keresett kifejezést



legfrissebb

legolvasottabb

Fogadóórát tart Horváth József

Fogadóórát tart Sára Csaba

A nyári szünet egyik legnagyobb

nehézségében segít a város

Koncerttel zárta az évet a művészeti iskola

Apróságok a Mini-Magyarországnál

Országos díj viseli a békés megyei rendező nevét

Virágba borul a város

Vidám gyereknap a Katolikus Óvodában

Öveges professzor nyomdokain

Koncerttel zárta az évet a művészeti iskola

Apróságok a Mini-Magyarországnál



a városi televízió műsora élőben



Kattintson a(z) Adobe Flash Player engedélyezéséhez

Legutóbbi híradóink

Naprakész, gyors, rugalmas!  
Friss hírek, segítség az ügyintézésben
[www.bekesijarasok.hu](http://www.bekesijarasok.hu)


az Orosházi Élet legfrissebb számai

Shelf by Issuu

2018.05.25/20.



közösség



Galériánként kattint a képre Fotók: Kecskeméti Krisztina

Mintegy alátámasztva Antal László szavait, a szomszédos asztalnál egy fiatalokból álló csapat gyúrt és töltötte a kolbászt. Mint kiderült, a Szegedi Tudományegyetem hódmezővásárhelyi mezőgazdasági karát képviselték. És összetételük alapján a Dél-Alföldet is.

– Szőregről, Fábianszabcsyáról, Tótkomlósról és Jánoshalmáról verbuválódott a csapat, első alkalommal vagyunk itt. Úgy gondoltuk, ha már van ilyen lehetőség, akkor nevezünk és nem titkolt célunk, hogy nyerjünk – jelentette ki Szabics Jenő, a kvartett szószólója és azt is hozzátette, hogy otthon még mind a négyüknél őrzik a hagyományt és bele is gyúrnak a reményeik szerint győztes kolbászba.

## Amit gyerekeinknek is szívesen adnánk

Kettővel arrébb a Vegetáció Kft. alkalmi böllérei már nyugodtan ültek, az elkészült versenyművek szépen tekeredtek előttük a terített asztalon. Mint azt Szollár Szabolcs kiemelte, bár ők már nem tartanak otthon disznótort, nagyon fontosnak tartja, hogy mi kerül a család tányéjára.

– Olyan ételeket szeretnék én is azt asztalra tenni, a gyerekeimnek adni, ami tudom, hogy honnan származik, ezért egyre inkább kezdünk visszatérni a kézműves, házi élelmiszerekhez – hangsúlyozta.

Mivel nem nagyüzemi körülmények között készülnek, ezért ezeknél a termékeknél még inkább lényeges a higiénia, amelynek meglétét a dr. Miskuczka Mária vezette zsűri szigorúan ellenőrizte is.

**– Hiszen ugye itt élelmiszer készül, ami mások asztalára is kerülhet, tehát kellő felelősséggel kell eljárni ebben a dologban. Emellett figyeljük a csapatmunkát, az ízeket természetesen, valamint a hagyományos disznótortos terítést – részletezte a szempontokat.**

Utóbbi volt az egyik legfontosabb, hiszen a rendezvény egyik célkitűzése éppen a hagyományok őrzése és tovább vitele, emelte ki Horváth József főszervező. A 11 évvel ezelőtti első rendezvényen 5-10 kistermelő és versenyző csapat próbált ilyen módon megjelenni termékeivel a nagyközönség előtt, idén pedig már több mint ötven stand kínálta a portékáit, fogalmazott az az Orosz háza és Térsége Gazdakör elnöke hozzátéve azt is, hogy az ország számos pontja mellett határon túlról is érkeztek kiállítók.

## Egyikük például a Felvidékről.

– Mi elsősorban gyümölcsborokat készítünk, hoztunk meggybort, fekete ribizlit, földiepret és homoktöviset, de zakuszkát is csinálunk, illetve húsos-paprikás feltéteket. Odafigyelünk arra, hogy saját magunk által nevelt növényekből készítjük a termékeinket, nem megyünk a trendek után, igyekszünk azokat természetesen, amelyek nálunk őshonosak – mondta el Duka Ferenc, a manufaktúra vezetője.



OrosCafé

Tetszik az oldal

15 E kedvelés

@oroscafe követése

archívum

archívum

Hónap kiválasztása



Az OrosCafé további használatához el kell fogadnod a cookie-k használatát.

További információ

Elfogadom

A száraztészta sem hiányzott a kínálatból (Fotó: Kecskeméti Krisztina)

A hagyományörzés mellett a szervezők célja az is évről évre, hogy elősegítsék a helyi termelők bemutatkozását. A paletta széles és finom volt, a sajtputl pedig kimondottan jó illatú is. Székely Nóra 14 éve kezdett otthoni tejfeldolgozásba, azóta kinőtte magát a vállalkozás, sokan ismerik a városban, mégis úgy érzi, hasznos, ha megjelenik a rendezvényen.

– Amint látható, kóstoltatunk folyamatosan és nagyon sok olyan visszajelzést kapunk, hogy hallottak már rólunk, de az ízekkel most találkoztak először, mert eddig nem vásároltak tőlünk – indokolta a részvételt.

A XI. Hagyományok-Ízek Versenyt a nagyszámú érdeklődő mellett a város és a megye, valamint az agrárkamara és gazdakörök vezetői is meglátogatták. Jakab István, a MAGOSZ elnöke köszöntőjében felelevenítette, hogy az 1939-40-es világhiállításán milyen sikereseket értek el az orosházi és térségi termékek, megismerték az itteni gabonát és állati készítményeket a tengerentúlon is.

**– Köszönet azoknak, akik ezeket a hagyományokat újraélesztették. A XI. Hagyományok-Ízek Verseny azt jelzi, hogy az emberekben nem a nosztalgia él, hanem a tradíció tisztelete. Újrateremtik azt más, korszerűbb formában, amit elődeik elkezdtek, élni akarnak az adottságokkal, köszönet nekik ezért – emelte ki a gazdaszövetség vezetője.**

Dávid Zoltán, Orosháza polgármestere szintén elismeréssel nyilatkozott a helyi termelőről, akik megmutatják, hogy milyen nagyszerű gasztrómiai hagyományokkal rendelkezik a város és környéke. Emellett köszönetet mondott a szervezőknek, akik ezen helyi értékek megőrzését felvállalták és sikerre vitték e nagyszabású rendezvénnyel.

És bár a főszerepet tényleg az ízek játszották, kísérő programokban sem volt hiány. A teli has mellett néptáncgyűttesek fellépése, nótaszó, operett szolgálta a kikapcsolódást.

Ajánlom Az ismerőseid közül te lehetsz az első, aki ezt ajánlja.

Címke: [gasztrómia](#), [gazdakör](#), [hagyományok ízek verseny](#), [mezőgazdaság](#)